
Bajeczna sałata eklektyczna

Dodano: 2006-09-07 16:34:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3730 razy.

Na wstępie należy przygotować sos, który może posłużyć nam do przyprawienia innych sałatek, a na dodatek świetnie przechowuje się w lodówce przez dłuższy czas.

SOS

Do słoika po dżemie wysyp: 2 łyżeczki Vegety, 3 łyżeczki cukru, 4 łyżeczki musztardy sarepskiej lub stołowej, wlej: 2 łyżki octu winnego, 6 łyżek zimnej wody (przegotowanej)

i dodaj 3 spore przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, przypraw odrobiną oregano, tymianku i kolorowego lub czarnego pieprzu. Zakręć słoik i porządnie wymieszaj, po czym dodaj 1 szklanki oleju rzepakowego lub, jeśli lubisz, oliwy z oliwek i jeszcze raz wymieszaj. Mniemam

Na półmisku lub w dużej salaterce rozłóż umytą i osuszoną, porwaną na małe kawałki sałatę lodową, a jeszcze lepiej mieszankę różnych sałat.

Na patelnię wlej niewielką ilość oleju i dobrze podgrzej, po czym wrzuć pokrojone na średniej wielkości kawałki pieczarki i obsmaż do lekkiego zrumienienia, następnie kawałki młodej cukini ze skórką, po chwili podobnie rozdrobnione różnokolorowe papryki i na końcu czerwoną cebulę pokrojoną w półplasterki lub piórka. Całość smażyć na większym ogniu tak aby warzywa przypominały swoim wyglądem grillowane. Pod koniec smażenia, a trwa to dość krótko, trzeba odrobinę posolić.

Gorące lub lekko przestudzone warzywa wyłóż na warstwę sałaty, polej niezbyt obficie przygotowanym wcześniej sosem i wcinaj ile wlezie!

Tę cudownie pyszną i syczącą sałatę można wzbogacić podając w oddzielnym naczyniu sosiki a także SPHINKS. Jeden zrobiony z wymieszanego z ketchupem i odrobiną ostrej sproszkowanej papryki gęstego majonezu, drugi z wymieszanego serka homogenizowanego albo Bielucha lub jogurtu naturalnego z majonezem i mocno przyprawionym przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Nadesłał: Małgocha <>

Zapomniałam na śmierć o cząstkach pomidora, które należy ułożyć na sałacie. Mogą też być półówki pomidorków koktajlowych.

Nadesłał(a):